

Dubbel

Rügener Insel Brauerei GmbH
Insel Baltic Dubble

Besonderheit:

Zucker vollständig vergoren in Flaschenreifung, Traditionelle Methode



16°C
Trinktemperatur



Glasform



Unsere Beschreibung

Das bernsteinfarbene, natürtrübe Dubbel entwickelt einen herrlich kompakten, feinporigen Schaum im Glas. Im weichen Antrunk steigen kräftige Düfte von Trockenfrüchten und Haselnuss in die Nase. Bei geschlossenen Augen mag man fast an einen kräftigen Rotwein denken. Der erstaunlich schlanke Körper entwickelt auf der Zunge ein Bouquet unterschiedlichster Trockenfrüchte wie Pflaumen, Aprikosen und Rosinen. Im Abgang hinterlässt das Bier eine feine röstige Bittere, die sehr gut in die Gesamtstruktur eingebunden ist.

 Aussehen		bernsteinfarben , starke Trübung
 Geruch		Trockenfrüchte, Haselnuss, Rotwein
 Geschmack		Trockenpflaume, Toffee, Rosinen,
 Mundgefühl		cremig-weiche Textur
 Bittere		leichte Röstbittere spürbar
 Speiseempfehlung		Dessert, Digestif, Käse würzig, Lamm
 Anlass		Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kamingespräch



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com